



# Semana de Galicia en Euskadi

## Obradoiro de Sabores

### programa de actividades

**Viernes**  
**17-06-16**

#### 19.30 HS.- DEL MAR A LA HUERTA

- Torta de Castaña de Galicia, fritura de Pementos do Couto y Mejillón de Galicia
- Risotto de Algas de Galicia y Berberechos de pescadeRías
- Maruxas de Nata con Queso San Simón da Costa y Membrillo con Alga Kombu

**Sábado**  
**18-06-16**

#### 12.30 HS.- PLACERES DE CUCHARA

- Pementos do Couto rellenos de Queso de Tetilla y cebolla
- Fabas de Lourenzá con Mejillón de Galicia
- Tarta de Santiago con Queso Arzúa-Ulloa

#### 14.15 HS.- GALICIA EN UN BOCADO

- Empanada de miga de Pan de Cea con Berberechos de pescadeRías gelificados
- Lacón Galego con Patata de Galicia
- Pannacotta de Licor Café y Miel de Galicia

#### 20.00 HS.- ENTERNÉCETE

- Texturas de Pimiento de Herbón
- Ternera de Galicia en aceite de tomate seco y Queso San Simón da Costa
- Queso do Cebreiro con fresas y hierbabuena

**Domingo**  
**19-06-16**

#### 12.30 HS.- TESOROS DEL MAR

- Sardina de pescadeRías asada sobre Pan Mareiro
- Merluza con escama de Patata de Galicia y Queso San Simón da Costa
- Castañas de Galicia bañadas en chocolate con Miel de Galicia

#### 14.15 HS.- ENAMÓRATE DE UN GALLEGO

- Mejillón de Galicia, *crudité* de Verduras ecológicas y Queso do Cebreiro
- Xarda de PescadeRías, Patata de Galicia y Queso San Simón da Costa
- Flan de Castaña de Galicia y caramelo de Ribeiro

#### 19.00 HS.- SABORES DE LA RÍA

- Mejillón de Galicia en vinagreta de fresas y Miel de Galicia
- Sardina de PescadeRías frita en Castaña de Galicia y salsa de curri
- Torrija de Pan de Cea y Aguardiente de Hierbas

*Todas las recetas irán maridadas con una selección de los mejores vinos gallegos con Denominación de Origen y sidra con certificado ecológico*

*Chef: José Manuel Mallón - Restaurante Dantaño*

Se necesita inscripción previa - Aforo máximo: 24 personas | Contacto: 619.365.789 (Emilia Martínez)

